

2026 年 10 月 27 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総料理長 山本 克哉の就任を記念した特別ディナーイベントを開催

オークラの伝統を受け継ぐ 1 日限定のフルコース

ホテルオークラ東京ベイ（所在地：千葉県浦安市、総支配人：伊藤 正行）では、2026 年 9 月に就任した総料理長 山本 克哉による記念スペシャルディナーイベントを、2026 年 11 月 27 日（金）にマルチスペース コアメゾンにて開催いたします。



『総料理長 山本克哉 就任記念スペシャルディナー』 イメージ

本ディナーイベントでは、総料理長 山本 克哉が長年にわたりオークラ東京をはじめとした国内外のフランス料理の現場で培ってきた技術と経験を生かしたコース料理をご用意します。

海外ホテルとのフードフェアから着想を得たカネロニ仕立ての前菜をはじめ、雲丹のロワイヤル、舌ヒラメの白ワイン蒸しなど、山本が得意とするフランス料理の伝統的な調理法を生かした料理をご提供します。また、メインディッシュには、ロシア発祥のフランス料理「仔牛のオルロフ風」をアレンジした一品をご堪能いただきます。この他、当ホテルのパティシエ特製のチョコレートを用いたデザートが登場します。

総料理長 山本 克哉の就任を記念する一夜に、趣向の異なるフランス料理の数々をお楽しみください。

【「総料理長 山本克哉 就任記念スペシャルディナー」 イベント開催概要】

開催日：2026年11月27日（金）

時間：受付 18:00～、開始 18:30～

開催場所：ホテルオークラ東京ベイ マルチスペース コアメゾン（1階）

料 金：お一人様 ￥18,000（消費税・サービス料込）

ご予約・お問い合わせ：ホテルオークラ東京ベイ レストラン フォンタナ TEL 047-355-3345

オンライン予約： <https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/306/>

※11月24日（火）までの要予約。ご予約は2名様より承ります。

コース内容：

- ・黒トリュフに見立てたクロケット
- ・クリームチーズとずわい蟹を詰めたトマトウォーターのカネロニ仕立て ソースオーロールとグリーンマスタード
- ・雲丹のロワイヤルに海老風味のコンソメを添えて
- ・白身魚のムースを詰めた舌ヒラメの白ワイン蒸し 白ワインソースとアメリカンソース
- ・お口直し
- ・仔牛ロース肉のポワレ オルロフ風 リッチなマデラソースとともに
- ・チョコレート of 色々なテクスチャー
- ・コーヒーと小菓子

■ホテルオークラ東京ベイ 総料理長 山本 克哉（やまもと かつや）プロフィール

1982年に大成観光株式会社（現 株式会社ホテルオークラ）へ入社。以来、ホテルオークラ東京（現 オークラ東京）フランス料理「ラ・ベル・エポック」にて、オークラフレンチの基礎を学ぶ傍ら、本場フランスなどから招聘した著名シェフによるフェアを通じて一流の調理技術に触れる。その後、ホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、2009年にホテルオークラ東京 フランス料理「ラ・ベル・エポック」の料理長に就任。2022年からはオークラ プレステージ台北の総料理長を務める。2026年9月よりホテルオークラ東京ベイの総料理長に就任。



※仕入れなどの状況により食材が変更になる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

ホテルオークラ東京ベイについて



浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44 m²以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。心身ともにおくつろぎいただける優雅なご滞在で素敵な旅の思い出をお作りください。

本件リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京ベイ セールス&マーケティング部 広報担当 関根・富田

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜 1 番地 8 号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /Mail:pr@okuratokyobay.net